



Zielenbroodjes

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	30 Mins
Gaartijd	1 Hrs 20 Mins
Stuks	8
Apparaat	CombiSteamer V6000 45 vanaf 2021

luchtige broodjes met zout en komijn

Deeg

300 g halfwitte bloem
1½ tl zout
¼ blokje gist (ca. 10 g)
200 ml water
bloem voor het bestuiven

Vormen

water om te bestrijken
2 el grof zeezout
2 el komijn

Deeg

Alle ingrediënten in een kom doen en tot een zacht, glad deeg kneden. Van het deeg een bol vormen. Het deeg in een kom op de bodem van de ovenruimte plaatsen en met de functie Profi-bakken (32 °C) 1 uur laten rijzen tot het deeg in grootte is verdubbeld.

Vormen

Het deeg op een met bloem bestuift werkvlak leggen en in 8 porties opdelen. Elke portie een beetje rekken, naar het midden vouwen en rollen vormen. Afdedekt gedurende 30 minuten laten rijzen.





De rollen op een kleine hoeveelheid bloem met weinig druk duimdik uitrollen. Spiraalvormig verdraaien en op een met bakpapier beklede bakplaat leggen. Met een kleine hoeveelheid water bestrijken en met het grove zeezout en de komijn bestrooien.

Bakken

Laat 20 minuten op het middelste niveau bakken. De functie Profi-bakken klassiek op 200 °C gebruiken.

De zielenboddjes op het rooster laten afkoelen.

Gaarstappen

Profi-bakken Laten rijzen 32 °C gedurende 1 Hrs

Deeg na het rijzen verder verwerken.

Gerecht erin schuiven.

Profi-bakken Classic 200 °C gedurende 20 Mins

Accessoires

Bakplaat

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

26.01.2022

